



# Vorgekochte Speisen

Gültig ab: 04.11.2019  
MD-00061, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 043 244 71 00, [www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)

Vorgekochte Speisen sind leichtverderbliche Lebensmittel, die häufig zu Beanstandungen Anlass geben. Vorgekochte Speisen sind unmittelbar nach der Herstellung sehr keimarm. Bei mikrobiologischen Untersuchungen findet man trotzdem immer wieder Lebensmittel mit sehr hohen Keimzahlen. Hauptursachen sind die nachträgliche Verkeimung der Speisen durch den Kontakt mit unsauberen Gefässen, Werkzeugen und Händen sowie die falsche Lagerung (zu hohe Lagertemperatur, zu lange Lagerung).

## **Einige Tipps zum sicheren Umgang mit vorgekochten Lebensmitteln:**

### **1. Korrekt abkühlen**

Lebensmittel sollten nach dem Kochen möglichst rasch auf weniger als 5 °C abgekühlt (z. B. mit Schockkühler, Kühlspirale etc.) und bei nicht mehr als 5 °C gelagert werden. Grosse Portionen kühlen langsam ab und sollten in entsprechend grossen Gefässen (Füllhöhe maximal 5 cm) abgekühlt werden.

### **2. Richtig portionieren**

Die Portionen sollten nur so gross sein, dass die Verweilzeit in der warmen Küche 2 Stunden nicht übersteigt. Notfalls müssen die Speisen in Einzelportionen abgepackt werden. Es sind saubere, geschlossene Gefässe oder Einwegkunststoffbeutel zu verwenden. Vorgekochte Speisen dürfen nur mit sauberen Werkzeugen und niemals mit der blossen Hand portioniert werden.

### **3. Datieren und lagern**

Datierung ist zwingend und macht die Lagerhaltung sicherer und erlaubt, überlagerte Ware zu erkennen. Vorgekochte Speisen sollten für höchstens 3 Tage (inklusive Produktionstag) bei maximal 5 °C im Kühlschrank gelagert werden.

### **4. Korrekt würzen**

Vorgekochte Speisen sollten erst vor der endgültigen Verwendung gewürzt werden. Mit Gewürzen können viele Keime, oft auch krankmachende, ins Produkt gelangen.

### **5. Restware entsorgen**

Restware soll nicht in den Kühlschrank zurück, sondern entsorgt werden.

### **6. Temperaturen kontrollieren**

Die Temperaturen der Kühlschränke müssen täglich kontrolliert und protokolliert werden. Das Thermometer soll an der wärmsten Stelle des Kühlschranks befestigt sein und regelmässig auf die Funktionstüchtigkeit überprüft werden. Die Massnahmen bei Überschreitung der Maximaltemperatur sind schriftlich festzulegen.

### **7. Einweghandschuhe korrekt einsetzen**

Der Gebrauch von Handschuhen kann bei Arbeiten mit Lebensmitteln hilfreich sein, um Kontaminationen zu vermeiden. Dabei ist aber unbedingt zu beachten, dass der Einsatz von Handschuhen nur dann sinnvoll ist, wenn diese auch regelmässig und bei jeder Tätigkeit gewechselt werden.